



El manejo de las frutas y hortalizas se ve fuertemente influenciado por la aplicación de cadenas de frío para alargar la vida útil de los productos y así disminuir los volúmenes de pérdidas en la producción.

Importancia de la cadena de frío en frutas y hortalizas

No existe una temperatura ideal para el almacenamiento de todas las frutas y hortalizas, dado que son distintas sus respuestas a las bajas temperaturas. Debe tenerse en cuenta tanto la importancia de factores tales como el crecimiento de los hongos y la lesión del frío, así como la duración del periodo de almacenamiento deseado.

La falta de control en la cadena de frío genera grandes pérdidas económicas por deterioro del producto y la pérdida de confianza por parte del consumidor.

Influencia de la temperatura y humedad relativa en el transporte y almacenamiento de alimentos

El objetivo perseguido con el almacenamiento y refrigeración, es el de restringir la velocidad de deterioro sin acarrear una maduración anómala u otros cambios perjudiciales manteniendo así el producto durante periodos tan largos como sea posible, en condiciones aceptables para el consumo.

Las humedades relativas elevadas favorecen la multiplicación de microorganismos, especialmente a temperaturas altas.

Fuente:
Reyes, Laura. Gutiérrez, Andrés.
Facultad de Ingeniería Agronómica.
Universidad del Tolima Colombia.

Factores que influyen en la calidad frigorífica de frutas y hortalizas

En la conservación frigorífica de frutas y hortalizas influye de forma significativa **la temperatura, humedad relativa**, la atmósfera de almacenamiento y duración de almacenamiento. La temperatura de almacenamiento debe mantenerse lo más constante posible y debe **controlarse con el equipo adecuado**.

Enlaces

www.cardigantrading.com
[Formulario de contacto](#)

[Responder este correo](#)

Esperamos haber proporcionado información importante para el control de la cadena de frío en frutas, hortalizas y otros productos perecederos.

Cordialmente,